

” In questo viaggio desidero farvi sperimentare una cucina semplice ma ricercata, creata dall’unione di sapori della tradizione, ingredienti locali e mossa dal desiderio di riscoperta delle mie origini.”

Renith Fernando – Chef

La Nostra Pizza Soffice e Croccante

N. 1 - € 9,50

Polpa di pomodoro, fiordilatte, basilico, olio EVO del Garda (1,7)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Basilikum, Garda Olivenöl
Tomato sauce, mozzarella cheese, basil, Garda olive oil

N. 2 - € 12,50

Polpa di pomodoro, fiordilatte, Speck dell’Alto Adige, Brie (1,7,12)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, südtiroler Speck, Brie Käse
Tomato sauce, mozzarella cheese, south tyrolean speck, brie cheese

N. 3 - € 10,50

Polpa di pomodoro, varietà di verdure, olio EVO del Garda (1)

Tomatensauce, Gemüse sorten, Garda Olivenöl
Tomato sauce, mixed vegetables, Garda olive oil

N. 4 - € 12,50

Polpa di pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto di Praga, funghi (1,7,12)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Pragerschinken, Pilze
Tomato sauce, mozzarella cheese, Prague ham, Mushroom

N. 5 - € 11,50

Polpa di pomodoro, fiordilatte, salame piccante, peperoncini Peruviani (1,7,12)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, würzige Salami, peruanische Chilischoten
Tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salami, peruvian chili peppers

N. 6 - € 12,50

Fiordilatte, salsiccia nostrana, friarielli (1,7)

Mozzarella Käse, Mettwurst und Friarielli
Mozzarella cheese, sausage and friarielli

N. 7 - € 13,50

Polpa di pomodoro, fiordilatte, tonno, cipolle rosse di Tropea, origano, olio EVO del Garda (1,7)

Tomatensauce, Mozzarella Käse, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oregano, Garda Olivenöl
Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna, red onions, oregano, Garda olive oil

N. 8 - € 14,50

Polpa di pomodoro, stracciatella, acciughe del Cantabrico, capperi, olive, olio EVO del Garda. (1,4,7)

Tomatensauce, Stracciatella Käse, kantabrische Sardellen, Kapern, Oliven, Garda Olivenöl
Tomato sauce, stracciatella cheese, cantabrian anchovies, capers, olives, Garda olive oil

N. 9 - € 15,50

Polpa di pomodoro, stracciatella, prosciutto San Daniele, pomodorini colorati, olio EVO del Garda (1,7,12)

Tomatensauce, Stracciatella Käse, Parmaschinken, Tomaten, Garda Olivenöl
Tomato sauce, stracciatella cheese, Parma ham, tomatoes, Garda olive oil

N. 10 - € 12,50

Fiordilatte, formaggella di Tremosine, pancetta arrotolata (1,7,12)

Mozzarella Käse, Tremosine Käse, Bauchspeck
Mozzarella cheese, Tremosine cheese, pork belly

N. 11 - € 14,50

Fiordilatte, friarielli, acciughe del Cantabrico, pomodorini confit, olio EVO del Garda (1,4,7)

Mozzarella Käse, Friarielli, Anchovis, Tomaten Confit, Garda Olivenöl
Mozzarella cheese, friarielli, anchovies, confit tomatoes, Garda olive oil

N. 12 - € 12,50

Fiordilatte, formaggio cremoso, Mortadella, granella di pistacchi, gocce di balsamico (1,7,8,12)

Mozzarella Käse, Cremigkäse, Mortadella, Pistazien, Balsamico Essig
Mozzarella cheese, creamy cheese, mortadella, pistachios, balsamic vinegar

Nell'attesa

La nostra focaccia al rosmarino e sale Maldon - € 6,50 (1)

Unsere frische Focaccia mit Rosmarin und Maldonsalz
Ours fresh focaccia with rosemary and maldon salt

Gli antipasti sfiziosi

Uovo poche spuma di Tombea, carciofo fritto e liquirizia - € 15,00 (1,3,7)

Pochiertes Ei mit Tombea-Schaum, gebratene Artischocken und Lakritz
Poached egg with Tombea foam, fried artichoke, and licorice

Capasanta alla plancha con crema di porri, bisque e mandarino - € 18,00 (2,4,7,14)

Gegrillte Jakobsmuscheln mit Lauchcreme, Bisque und Mandarine
Grilled scallop with leek cream, bisque, and mandarin

*Sashimi di trota, crema di topinambur, mela verde e cipolla caramellata**
- € 18,00 (1,7, 3,4)

Forellen-Sashimi, Topinambur-Creme, grüner Apfel und karamellisierte Zwiebel
Trout sashimi, Jerusalem artichoke cream, green apple, and caramelized onion

*Tartare di manzo salsa peperonata, tuorlo al curry e chips di pane** - € 18,00

Rindertatar mit Paprikasauce, Curry-Eigelb und Brotchips
Beef tartare with pepper sauce, curry egg yolk, and bread chips (1,3,5,10)

Petto d'anatra purè di cavolfiore e pak choi all'orientale - € 18,00 (6,7)

Entenbrust mit Blumenkohlpüree und orientalischem Pak Choi.
Duck breast with cauliflower purée and oriental-style pak choi.

* La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente

I primi piatti tradizionali e moderni

Gnocchi di patate spuma di Parmigiano, glassa di aceto balsamico e asparagi - € 16,00 (1,3,7)

Kartoffelgnocchi mit Parmesanschaum, Balsamico-Glasur und Spargel
Potato gnocchi with Parmesan foam, balsamic glaze, and asparagus

Tagliolini aglio olio peperoncino con ceviche di trota - € 17,00 (1,3,4,7)

Tagliolini mit Knoblauch, Öl und Chili mit Forellen-Ceviche
Tagliolini with garlic, oil, chili, and trout ceviche

Ravioli ripieni all'ossobuco con salsa di zafferano e chips di riso al caffè
- € 17,00 (1,3,7)

Ravioli gefüllt mit Ossobuco, Safransauce und Reis-Chips mit Kaffee
Ravioli stuffed with ossobuco, saffron sauce, and coffee-flavored rice chips.

Maccheroncini al ragù d'anatra - € 17,00 (1,3,7)

Maccheroncini mit Entenragout
Maccheroncini with duck ragout

Fusilloni con salsa all'americana, gamberi in due consistenze e stracciatella
- € 18,00 (1,2,4,7)

Fusilloni mit amerikanischer Sauce, Garnelen in zwei Konsistenzen und Stracciatella
Fusilloni with American sauce, shrimp in two textures, and stracciatella

* La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente

I secondi piatti di pesce e carne

Rombo con crema di piselli, speck croccante e bieta - € 26,00 (4,7)

Steinbutt mit Erbsencreme, knusprigem Speck und Mangold
Turbot with pea cream, crispy bacon, and Swiss chard

Polpo scottato, emulsione di zucchine e ceci al curry - € 25,00 (4,7)

Gegrillter Oktopus mit Zucchini-Emulsion und Curry-Kichererbsen
Seared octopus with zucchini emulsion and curry chickpeas

Trota fritta, crema di peperoni, finocchio croccante e maionese aioli - € 24,00

Frittierte Forelle, Paprikacreme, knuspriger Fenchel und Aioli-Mayonnaise Kalbsfilet (1,3,4)
Deep Fried trout, pepper cream, crispy fennel, and aioli mayonnaise

Entrecôte di manzo con chimichurri e patate bravas - € 27,00 (7)

Entrecôte mit Chimichurri und Patatas Bravas
Entrecôte steak with chimichurri and patatas bravas

Guancia di vitello alla birra, purè di patate e salsa verde - € 26,00 (7)

Kalbsbäckchen in Bier gebraten, Kartoffelpüree und grüne Sauce
Veal cheek braised in beer, mashed potatoes, and green sauce

Petto di faraona, crema di cavolo nero, paté di fegatini e carote - € 24,00 (7)

Perlhuhnbrust mit Schwarzkohlcreme, Leberpastete und Karotten
Guinea fowl breast with black cabbage cream, liver pâté, and carrots

* La ricetta può contenere prodotti congelati all'origine o abbattuti successivamente

I dolci fatti in casa

Tortino al cioccolato con cuore morbido e gelato alla vaniglia - € 8,00 (1,3,7)

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und Vanilleeis
Chocolate cake with soft center and vanilla ice cream

Cannolo scomposto - € 8,00 (1,7)

Dekonstruierte Cannolo
Deconstructed cannolo

Namelaka al cioccolato bianco e yogurt, crumble e frutti di bosco - € 8,00 (1,7)

Namelaka aus weißer Schokolade und Joghurt, Crumble und Waldfrüchte
Namelaka with white chocolate and yogurt, crumble, and berries

Caprese sbriciolata e gelato al fior di latte - € 8,00 (7,8)

Zerbröckelte Caprese und Fior-di-Latte-Eis
Crumbled Caprese cake and fior di latte ice cream

Gelati artigianali - € 5,50 (1,3,7,8)

Hausgemachtes Eis
Homemade ice creams

Varie

Coperto, cover charge, Gedeck - € 3,50

Allergie alimentari

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattio.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari il nostro personale è a disposizione per fornire adeguate informazioni su cibi e bevande

In case of allergies or food intolerances, kindly notify our staff who will provide you with detailed information about dishes and beverages